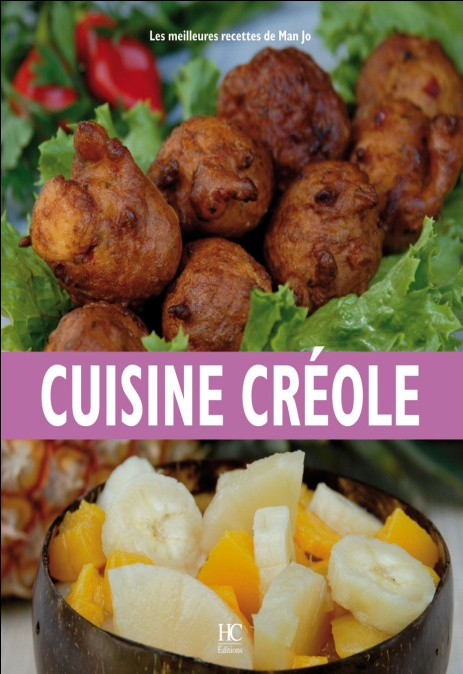
**GASTRONOMIE FRANCOPHONE – 2e année**

1. **Test (2 exercices)**
2. **Recettes**

* **au choix : raclette, poulet yassa**
* ***recette antillaise : texte à trou à compléter***

**chanson**

**GASTRONOMIE FRANCOPHONE**



1. Reliez le plat ou produit au pays ou région francophone

Bouillabaisse (soupe de poissons) Maghreb

[Couscous](http://fr.wikipedia.org/wiki/Couscous)  Suisse et France (Alpes)

Moules-frites sud-est de la France (Provence)

Raclette (fromage fondue) Sénégal

[Poulet Yassa](http://www.delices-du-monde.fr/recettes-senegalaises/6,36/poulet-yassa.html)(Yassa au poulet) Belgique

Vous en connaissez d’autres ?

1. Marchés et festivités célèbres: reliez le marché au pays, région ou ville

[La fête du Beaujolais Nouveau\*\*](http://www.destination-beaujolais.com/lien.php?sid=&codej=france&portail=france&numpage=DT1213011775) (vin) Paris et Marseille

[La route des marchés en Provence](http://www.marches-provence.com/) centre de la France

Salon du chocolat sud-est de la France

1. RECETTES FRANCOPHONES



Pour trouver des recettes françaises : [La Gastronomie Française - Recettes](http://cuisinez.free.fr/recettes.php3)

Pour trouver tout type de recette : [Marmiton : 51000 recettes de cuisine !](http://www.marmiton.org/)

 *poulet yassa*

INGRÉDIENTS

* 1 poulet entier de 1.5 kg
* 8 à 10 oignons
* 4 citrons *pressés*
* 6 cuillères à soupe d'huile d'*arachide*
* 2 cuillères à soupe de moutarde forte
* 2 cubes de bouillon de *volaille*
* 1 a 2 piments séchés
* Sel et poivre

Préparer la *marinade* en mélanger la moutarde. 4 cuillères d'huile d’arachide et le jus de citron. Salez et poivrez. Coupez votre poulet en morceaux puis *badigeonnez*-le avec la *marinade*. Laissez reposer 3 heures au réfrigérateur.   
  
Mélangez dans un plat le reste de la *marinade* aux oignons *émincés* en larges lame et laissez-les reposer le même temps. Dans une *sauteuse*, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide et faites dorer les morceaux de poulet à feu vif.   
  
Réservez dans le jus de cuisson, ajoutez les oignons et faites-les *revenir* à feu doux environ 10 minutes. Dès que les oignons commencent à s'attendrir, ajoutez les morceaux de poulet, les cubes de bouillon, 2 verres d'eau et les piments coupés en 2.   
  
Mélangez et laissez cuire 40 à 45 minutes à feu moyen